نمکین گوشت

اجزاء:

ریسیپی:

⋆ گائے کا 3 کلو گوشت ہڈی والا بڑے ٹکڑے کٹوا لیں۔ اس کو دھو کر اچھی طرح خُشک کرلیں۔

⋆ 3 کپ آئل، 1/4 چمچ ادرک لہسن کا پیسٹ اور 2 چمچ نمک ڈال کر اس کو 20 منٹ پکائیں۔

⋆ جب گوشت کا رنگ ہلکا سا تبدیل ہونے لگے، پتیلے کے چاروں کونوں کے اطراف گوندھا ہوا آٹا چپکائیں اور ڈھکن ڈھک دیں

تاکہ پتیلے میں کہیں سے بھی ہوا کا گزر نہ ہوسکے اور اس کو 2 گھنٹے کے لیے ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔

⋆ 1 کلو سے تھوڑے سے زیادہ آلوؤں کو دھو کر چھیل لیں اور اس کے بڑے ٹکڑے کاٹ لیں یعنی 1 آلو میں سے صرف 2 ہی ٹکڑے کرلیں۔⋆ 7 سے 8 شملہ مرچوں کا اوپری حصہ کاٹ کر اس کے اندر چیز کے ٹکڑے رکھیں اور لیموں کا رس نچوڑ کر رکھ لیں۔

⋆ 4 سے 6 ٹماٹروں کو کاٹ لیں۔ ایک ٹماٹر میں سے 4 ٹکڑے کرلیں۔

⋆ 2 گھنٹے بعد گوشت کا ڈھکن کھولیں، اس میں آلو، ٹماٹر اور شملہ مرچ ڈال دیں، ساتھ ہی ایک جگ پانی بھی شامل کرلیں۔

⋆ اب پتیلے کے کونوں پر دوبارہ آٹا لگا کر ڈھکن کو چپکا دیں بالکل اسی طرح کہ ہوا کا گزر نہ ہوسکے۔

⋆ آدھے گھنٹے کے بعد آپ ڈھکن کھولیں۔ آپ کا نمکین گوشت بن کر تیار ہے۔

ترکیب:

اس کو سروو کیسے کریں؟

نمکین گوشت کو زیادہ تر چاولوں کے ساتھ ہی سروو کیا جاتا ہے۔ لیکن اس کو سروو کرنے کے لیے آپ یہ طریقے بھی اپنا سکتی ہیں: ⋆ سادی پلاؤ بنا کر اس کے ساتھ نمکین گوشت سروو کردیں۔

⋆ نمکین گوشت میں پتلا شوربہ بنالیں اور روغنی نان کے ساتھ سروو کردیں۔

⋆ چاول اُبال کر بھی آپ نمکین گوشت کو سروو کرسکتی ہیں۔

⋆ دہی کا رائتہ بنا کر گوشت کے ساتھ سروو کریں اور یخنی پلاؤ الگ تیار کرلیں۔

Salted meat

Ingredients:

Every woman is eager to cook, whether she is an ordinary housewife or an actress. You can guess this from the food made by actress Shagufta Ijaz and her YouTube videos. Shagufta keeps posting various videos on her YouTube channel. But for a few months now, she has been busy with her daughter's wedding, which has prevented her from making new videos. A few days ago, he came up with a great recipe for making salted meat or Afghani meat.

Recipe:

Cut 3 kg of beef into large pieces with bones. Wash it and dry it well.

Add 3 cups oil, 1/4 teaspoon ginger garlic paste and 2 teaspoons salt and cook for 20 minutes.

When the meat starts to change color slightly, stick the kneaded dough around the four corners of the pan and cover the lid so that no air can pass through the pan and let it cook on low heat for 2 hours.

Wash and peel a little more than 1 kg of potatoes and cut them into large pieces, that is, cut only 2 pieces out of 1 potato. Squeeze the lemon juice and keep it.

Cut 4 to 6 tomatoes. Cut a tomato into 4 pieces.

After 2 hours, open the lid of the meat, add potatoes, tomatoes and capsicum, as well as a jug of water.

Now put flour on the corners of the pot again and stick the lid in such a way that no air can pass through.

After half an hour you open the lid. Your salted meat is ready.

Synthesis:

How to survey it?

Salted meat is mostly served with rice. But you can also use these methods to serve it: Make a simple pilaf and serve salted meat with it.

Make thin broth in salted meat and serve with greasy bread.

You can also serve salted meat by boiling rice.

*** Make curd raita and serve with meat and prepare yakni palao separately.**

From whom did Shagufta learn?

I learned to make this recipe from the late Abid Ali. We once went to Matiari for a shoot. One day the shooting was suspended there, so we all planned that each servant would cook something. There I made yolks, Hina Delpzir made biryani and the late Abid made this salty meat. Which i liked very much From them I learned how to make this great recipe.

+92-307-8162003